

令和2年6月2日（火）

食品流通科2年生の授業『総合実習』でマドレーヌを製造しました。まずはレシピをしっかりと読み込んで、必要な材料を計量します。



計量した薄力粉をふるいにかけて、卵を割り、泡だて器でしっかりかき混ぜます。本日はハンドミキサーを使わず手で混ぜることにより、泡立て具合による性質の変化を体で覚えます。十分泡立てることができたら、薄力粉を入れて混ぜます。溶かしバターを加え、手早く全体になじませたら、生地を40gずつ計量しながら型に流し込みます。



それらをオーブンで焼き上げた後、室温まで冷まし、包装して完成です。本日は111個のマドレーヌを製造することができました。

